

Penne mit Champignons in Knoblauch-Kräuteröl



25 Minuten



NÄHRWERTE

Energie	337 Kcal
Kohlenhydrate	7.6 g
Eiweiß	23.1 g
Fette	23.1 g

Nährwert pro Person

ZUTATEN

- 1 Beutel PowerSlim Penne
- 200 g Champignons, in Scheiben
- 1 kleine Schalotte, sehr fein gewürfelt
- ½ Knoblauchzehe, klein geschnitten
- ½ Esslöffel Butter
- 1 ½ Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel frische Petersilie
- Ein paar Blätter frisches Basilikum
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

Die Penne nach Packungsanweisung zubereiten. Das Knoblauch-Kräuteröl anmischen, indem das Olivenöl mit dem Knoblauch, der Petersilie und dem Basilikum vermischt wird. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze goldbraun anbraten. Die Schalotte hinzufügen und alles zusammen 1 – 2 Minuten braten. Das Knoblauch-Kräuteröl dazugeben, aufwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Penne dazugeben und alles gut mischen. In einem tiefen Teller servieren und nach Belieben mit etwas zusätzlicher Petersilie garnieren.

TIP: DAS GERICHT
IST AUCH MIT
SCHINKENWÜRFELN
WIRKLICH LECKER;
UND AB PHASE 2A
KANN AUCH ETWAS
PARMESANKÄSE
DAZU.